

م ق م : ٢٠٠٥/١٠٠٠

اللبن الزبادى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/١١/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م : ١٠٠٠ /٢٠٠٥

مقدمة

م ق م ١٠٠٠/ ٢٠٠٥ الخاصة بـ " اللبن الزبادى" تلغى وتحل محل آخر اصدار لها عام ٢٠٠٣ .

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام باعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها .

اللبن الزبادى

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة باللبن الزبادى وطرق الفحص والاختبار ٠

٢- التعريف

اللبن الزبادى :

هو المنتج المتحصل عليه بتجبن الألبان المذكورة ببند ٣ /٢ بفعل مزارع نقية من بكتريا حمض اللاكتيك مثل: Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus - Streptococcus thermophilus لانتاج الطعم والمظهر والقوام المميز للبن الزبادى٠

٣- الاشتراطات الاساسية

٣/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزه للصنف.

٣/ ٢ الخامات الاساسية فى صناعة المنتج هى اللبن البقرى او الجاموسى او خليط منهما او مركزات اى منهما او اللبن المعدل او المكون او المستعاد كامل الدسم او منزوع الدسم كليا او جزئيا على ان تكون هذه الالبان مبسترة او معاملة حراريا بمعامله تكافىء البستره٠

٣/ ٣ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها ٠

٣/ ٤ يكون المنتج خاليا من الشوائب ٠

٣/ ٥ تكون البكتريا المستخدمة متوافرة ومتواجدة بصورة حية طوال فترة صلاحية المنتج ٠

٣/ ٦ يكون المنتج خاليا من دهن الخنزير واية دهون غريبه خلاف دهن اللبن .٠

٣/ ٧ يكون المنتج مصنوعا فى الأماكن المرخص لها بذلك وأن يكون العاملين فى صناعتة خاضعين للأشراف الصحى المستمر .

٣/ ٨ يجب حفظ المنتج اثناء تداوله مبرداً فى الثلاجة ٠

٣/ ٩ تكون بقايا العقاقير البيطرية فىالحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية (كودكس) .

٣/ ١٠ يكون المنتج خاليا من بقايا المضادات الحيوية او المطهرات ٠

٣/ ١١ تكون العبوات خالية من الانتفاخ الناتج عن التلوث الميكروبى ٠

٣/ ١٢ لاتقل نسبة الدهن والمواد الصلبة اللادهنية فى المنتج النهائى (الزبادى) عن الموجودة فى الالبان المصنع منها المنتج كما هو مبين بالجدول التالى :

نوع الالبان المصنع منها اللبن الزبادي	نسبة الدهن (حد أدنى)	نسبة المواد الصلبة اللبنية اللا دهنية (حد أدنى)
الالبان كاملة الدسم		
لبن جاموسى	٥ر٥ ٪	٧٥ر٨٪
لبن بقرى طبيعى	٣٪	٢٥ر٨٪
لبن بقرى معدل او مسترجع او معاد تكوينه	٣٪	٥ر٨٪
لبن خليط	٥ر٣٪	٥ر٨٪
الالبان نصف الدسم		
لبن جاموسى	٨ر٢٪ الى اقل من ٥,٥٪	٩٪
لبن بقرى أو لبن بقرى معدل او مسترجع أو معاد تكوينه	٥ر١٪الى اقل من ٣٪	٨,٢٥٪
لبن خليط	٨ر١٪ الى اقل من ٣,٥٪	٥ر٨٪
الالبان منخفضة الدسم		
لبن جاموسى	اكثرمن ٠,٥٪واقل من ٢,٨٪	٩٪
لبن بقرى أو لبن بقرى معدل او مسترجع أو معاد تكوينه	اكثرمن٠,٥ ٪واقل من ١,٥٪	٨,٢٥٪
لبن خليط	اكثرمن٠,٥ ٪واقل من ١,٨٪	٨,٥٪
الالبان خالية الدسم		
لبن جاموسى	لايزيد على ٥ر٠٪	٩٪
لبن بقرى أو لبن بقرى معدل اوخليط أو مسترجع أو معاد تكوينه	لايزيد على ٥ر٠٪	٨,٢٥٪

٣/ ١٣ لاتزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ٥ر١٪ محسوبة كحمض لاكتيك٠

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها ٠

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس٠

٣/ ١٦ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية / جرام .

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشيا كولاى٠

٣/ ١٨ لايزيد عد الفطر على ١٠ خلية / جرام على ان يكون المنتج مطابقا للحدودالمسموح بها من السموم الفطرية ٠

٣/ ١٩ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلية فى الأغذية .

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار السيد رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ٢٢ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادره فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستورالأغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج خاليا من عيوب اللون والطعم والرائحة ٠

٤/ ٢ يجوز استخدام الكريمة المبستره فى صناعة المنتج ٠

٤/ ٣ يجوز استخدام بكتريا اخرى مناسبة لانتاج حمض اللاكتيك وكذلك البكتريا الحيوية المفيدة مثل ***Bifidobacteria - Lactobacillus acidophilus***

٤/ ٤ يجوز اضافة بعض مثبتات القوام المصرح بها صحيا٠

٤/ ٥ يجوز اضافة منتجات اللبن التالية للمنتج (الالبان المجففة – الشرش المركز – الشرش الجاف – بروتين الشرش – بروتين الشرش المركز –اللبن الخض غير المتخمر – الكازين والكازينات الغذائية)

٤/ ٦ يجوز اضافة الفيتامينات والاملاح المعدنية بالنسب المسموح بها صحيا ٠

٤/ ٧ يجوز اضافة السكريات الطبيعية فى حالة انتاج زبادى محلى على ان يذكر نوع السكر ونسبته ٠

٤/ ٨ يكون القوام متجانسا خاليا من الفجوات الغازية الناتجة عن التلوث الميكروبى .

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ذات غطاء تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته او فى صلاحيتة للاستهلاك الادمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٢/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعباة" والقرار الوزارى رقم ٢٠٠٠/٢٤٢ على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو او الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغه أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ٠

٢/٢/٥ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد٠

٣/٢/٥ اسم الصنف ونوعه طبقا لما هو مذكور بالبند ١/٣ مثل (لبن زبادى طبيعى بقرى كامل الدسم أو ٠٠٠)

٤/٢/٥ ذكر عبارة محلى مع اسم الصنف ونوعه فى حالة استخدام السكر ٠

٥/٢/٥ نوع اللبن المستخدم ٠

٦/٢/٥ نسبة الدهن والمواد الصلبه اللبنية غير الدهنية ٠

٧/٢/٥ الوزن الصافى او الحجم ٠

٨/٢/٥ تاريخ الانتاج - وتاريخ انتهاء الصلاحية او مدة الصلاحية ٠

٩/٢/٥ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة٠

١٠/٢/٥ بيان بالمواد المضافة ونسبتها فى حالة اضافتها ٠

١١/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

١/٦ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ (الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها)

 

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن ٠

٧- المصطلحات الفنية

لبن مكون (معاد تكوينه) .... Recombined milk

لبن مستعاد (مسترجع) .... Reconstituted milk

لبن معدل .... Standardized milk or toned milk

Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus ....

لاكتوباسلس ديلبركياى تحت صنف بلجاريكس

استربتوكوكس ثرموفلس .... Streptococcus thermophiles

بيفيدوبكتريا .... Bifidobacteria

البكتريا الحيوية .... Probiotic bacteria

لاكتوباسيلس اسيدوفلس .... Lactobacillus acidophilus

الليستريامونوسيتوجينس .... Listeria monocytogenus

الزبادى (يوغورت) .... Zabady (yoghurt)

المواد المضافة .... Food additives

٨- المراجع

- Tamime ,A.Y and Robinson ,R.K (2002)
Yoghurt , Science and Technology – 2nd ed
CRC Press,USA., Woodhead pub.
Limited ,cambridge,England.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ١) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
معامل وزارة الصحة
مصلحة الكيمياء٠
معهد بحوث الانتاج الحيوانى - قسم بحوث تكنولوجيا الالبان٠
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات ٠
المركز القومى للبحوث٠
وزارة التموين ٠
شركة مصر للألبان ٠
مصلحة الرقابة الصناعية ٠
غرفة الصناعات الغذائية ٠
شركة نستله ٠
شركة انجوى ٠
شركة جهينة٠
الهيئة العامة للخدمات البيطرية .
ادارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة والسكان .
كلية الزراعة جامعة القاهرة .

[الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة]

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1000/ 2005

YOGHURT

ICS : 67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality